

COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:	COGNOME E NOME:
N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:	N. TELEFONO:
DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:	DATA DI ACQUISTO:
N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:	N° DOCUMENTO FISCALE:
RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:	RIVENDITORE:

TAGLIANDI DI GARANZIA:

COMPILARE E TRATTENERE;
MOSTRARE AL CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO INSIEME AL
DOCUMENTO FISCALE IN CASO DI INTERVENTO IN GARANZIA.

COSA DEVO FARE:

Compilare i TAGLIANDI DI GARANZIA di questa pagina in tutte le loro parti.
IMPORTANTE! Conservare il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) in originale.
 Nel caso in cui l'apparecchio presenti una anomalia nel funzionamento rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un
 Centro di Assistenza Autorizzato da G3 Ferrari.
 Tenere sempre a disposizione il libretto di istruzioni e il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura).
 In caso di assistenza in garanzia il centro chiederà di vedere il documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e
 ritirerà uno dei 4 TAGLIANDI DI GARANZIA compilato in tutte le sue parti.

DA OGGI POTETE ESTENDERE GRATUITAMENTE LA
VOSTRA GARANZIA A 3 (TRE) O A 5 (CINQUE) ANNI!!!

SCOPRITE COME COLLEGANDOVIS AL SITO INTERNET

www.G3FerrariGroup.com



STANDARD DI QUALITA' EUROPEA

GELATIERA DESIRE

1XH26400



G3 FERRARI®
ITALY

G3 FERRARI S.r.l. - Via G. Rossini, 8 - 41030 BASTIGLIA (Modena) ITALY
 Tel. 059.90.40.99 - Fax 059.90.42.24 - 059.81.50.99
www.G3FerrariGroup.com
assistenza@G3Ferrari.com

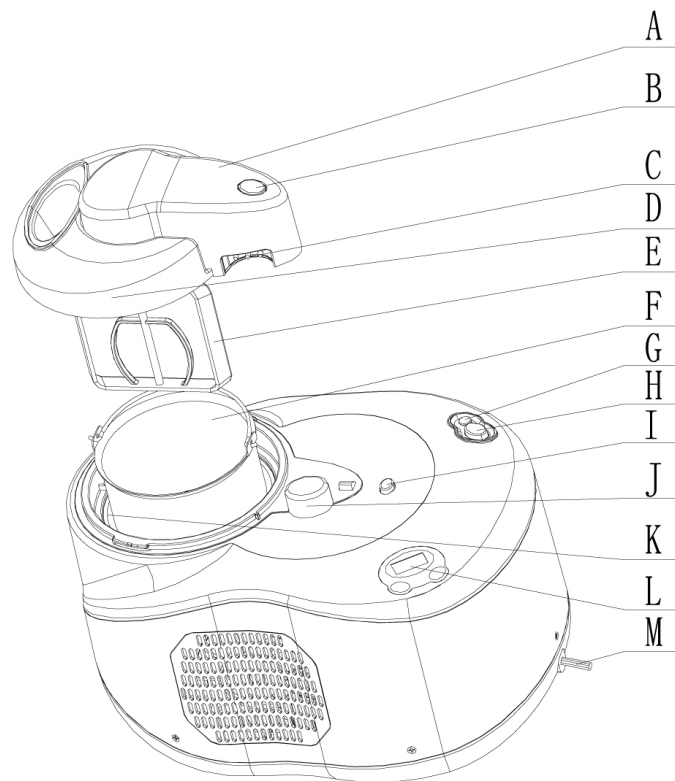


Figura 1

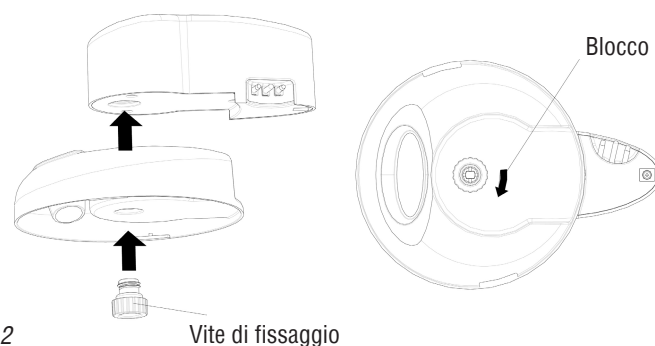


Figura 2

Vite di fissaggio

Blocco

G3 FERRARI® ITALY	G3 FERRARI® ITALY	G3 FERRARI® ITALY	G3 FERRARI® ITALY
1XH26400	1XH26400	1XH26400	1XH26400
4	3	2	1

CONDIZIONI DI GARANZIA:

L'apparecchio è coperto da GARANZIA commerciale per un periodo di un anno dalla data di acquisto. E' prevista una estensione per un secondo anno di GARANZIA ai soli clienti consumatori, ai sensi del D.Lgs. nr. 24 del 02/02/2002, che definisce come consumatore qualsiasi persona fisica che, nel contratto, agisce per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta. La validità della GARANZIA deve essere sempre comprovata da un documento fiscale (Scontrino fiscale, bolla o fattura) e copre esclusivamente tutti i componenti che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione. I vizi di fabbricazione che si manifestano entro sei mesi dalla consegna, salvo prova contraria o incompatibilità con la natura del bene, si presumono già esistenti alla data della consegna. Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura, difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non direttamente imputabili a G3 FERRARI. L'apparecchio deve essere riparato esclusivamente da personale autorizzato da G3 FERRARI; l'eventuale manomissione da parte di personale non autorizzato farà decadere la GARANZIA. Le riparazioni vengono effettuate gratuitamente presso Optima o presso uno dei Centri di Assistenza Tecnica autorizzati da G3 Ferrari. Qualora dovesse manifestarsi un difetto di conformità nel prodotto G3 Ferrari dopo il sesto mese dalla consegna, l'utente finale che può usufruire della garanzia ai sensi del suddetto D.Lgs. dovrà rivolgersi al rivenditore o, in alternativa, ad un Centro di Assistenza Autorizzato da G3 Ferrari allegando la seguente documentazione:

- Scontrino fiscale, bolla o fattura (dal 13° mese solo con scontrino fiscale comprovante che il prodotto sia stato acquistato da un consumatore).
- Prova che si tratti di un difetto che la legge classifica nella categoria "difetti di conformità".
- Prova che tale difetto sia imputabile a G3 Ferrari.

In mancanza di quanto sopra descritto il ripristino delle funzionalità sarà eseguito a pagamento.

Il consumatore resta in ogni caso titolare dei diritti secondo la propria legislazione nazionale applicabile disciplinante la vendita dei beni di consumo. Questa GARANZIA lascia impregiudicati tali diritti.

Optima resta sempre a disposizione per fornire qualsiasi tipo di chiarimento:

G3 Ferrari S.r.l.
SERVIZIO ASSISTENZA
VIA ROSSINI 8
41030 BASTIGLIA MO
assistenza@G3Ferrari.com
059/815099



Per agevolare il contatto con l'assistenza tecnica G3 Ferrari il numero verde è presente direttamente sul prodotto.

Note per lo smaltimento del prodotto valide per la Comunità Europea

Non smaltire il prodotto come rifiuto solido urbano ma smaltirlo negli appositi centri di raccolta. E' possibile smaltire il prodotto direttamente dal distributore dietro l'acquisto di uno nuovo, equivalente a quello da smaltire. Abbandonando il prodotto nell'ambiente si potrebbero creare gravi danni all'ambiente stesso. Nel caso il prodotto contenga delle batterie è necessario rimuoverle prima di procedere allo smaltimento. Queste ultime debbono essere smaltite separatamente in altri contenitori in quanto contenenti sostanze altamente tossiche.

Il simbolo rappresentato in figura rappresenta il bidone dei rifiuti urbani ed è tassativamente vietato riporre l'apparecchio in questi contenitori.

L'immissione sul mercato dopo il 1° luglio 2006 di prodotti non conformi al DLgs 151 del 25-07-05 (Direttiva RoHS RAEE) è amministrativamente sanzionata.

Notes for the product waste disposal worthy for the european community

Don't dispose the product as a solid urban waste but into the appropriate collecting facility.

It is possible disposing the product as waste by returning it back to the distributor and purchasing a new product equivalent to the one returned. Abandoning waste products into the ambient may cause serious environmental damages.

In case the product is battery fuelled, it is necessary to take the batteries off and dispose them as a waste in a separate and appropriate container because they are highly toxic.

The symbol represents an urban trash-bin and it is seriously forbidden putting electrical appliances in these containers.

The outlet on the market, from July 1 2006, of products not responding to the L.D. 151 of 25/07/2005 (RoHS RAEE directive) is subject to administrative sanctions.

Nota para deshechar el producto válido para la Comunidad Europea

No deshechar el producto como desechos sólidos urbanos se debe tirar en los centros de recogida específicos. Es posible deshechar el producto directamente en el distribuidor después de adquirir uno nuevo, equivalente a aquel de deshechar.

Abandonando el producto en el ambiente se pueden crear graves problemas en el mismo ambiente.

En el caso de que el producto contenga batería es necesario sacarla antes de proceder a deshecharlo.

Esta última debe ser deshechada separadamente en un contenedor específico para sustancias altamente tóxicas.

El símbolo representado en la figura es el contenedor de desechos urbanos y está taxativamente prohibido tirar el producto en estos contenedores.

La introducción en el mercado después del 1° julio 2006 de producto no conforme con DLgs 151 del 25-07-05 (Directiva RoHS RAEE) está administrativamente sancionada.

Notes pour l'écoulement du produit valables pour la Communauté Européenne

N'écouler pas le produit comme ordure solide urbaine mais l'écouler dans les sites spéciaux pour la récolte.

Il est possible écouler le produit directement chez le distributeur lors de l'achat d'un nouveau produit similaire à celui à écouler. Abandonner le produit dans l'habitat peut causer des sérieux dommages au même habitat.

Dans le cas le produit contiens des batteries, il est nécessaire les enlever avant de proceder à l'écoulement.

Les batteries doivent être écouleres séparément dans autres récipients spéciaux puisque elles contiennent des composants hautement polluantes. Le symbole représenté en figure représente la boîte à ordures urbains.

Il est formellement interdit de jeter l'appareil dans ces conteneurs.

L'introduction sur le marché des produits pas conformes au DLgs 151 du 25.07.05 (Directive RoHS RAEE) après le 1 Juillet 2006 est sanctionnée administrativement.

Noten um abfallentsorgung der produkten gueltigen fuer die europaische gemeinschaft

Es ist verboten die Geräte als städtische feste Abfälle zu entsorgen, sie sollen in den geeigneten Sammlungsstelle. Man kann das Gerät entsorgen bei geben es zu den Geschäft wo man soll ein neues Gerät einkaufen egal zu diesen zurückgeben.

Verlassen Geräte in der Umwelt kann schweren Schäden verursachen an der Umwelt selbst.

Im Falls von Batteriebetriebengeräte, es ist nötig die Batterie zu entfernen und entsorgen in den geeigneten beiseitige Behälter denn Batterien enthalten sehr toxischen Stoffen.

Der Symbol darstellt eine städtische Mülltonne in der es ist verboten Elektrische – Elektronischegeräte einführen.

Die Einführung in dem Markt, seit den 1. July 2006, von Geräte die übereinstimmen nicht mit V.G. 151 vom 25/07/2005 (RoHS RAEE Richtlinie) ist verwaltungsmässig sanktioniert.

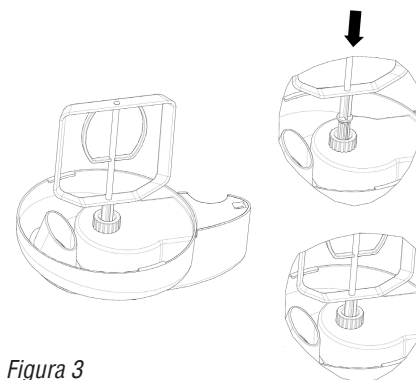


Figura 3

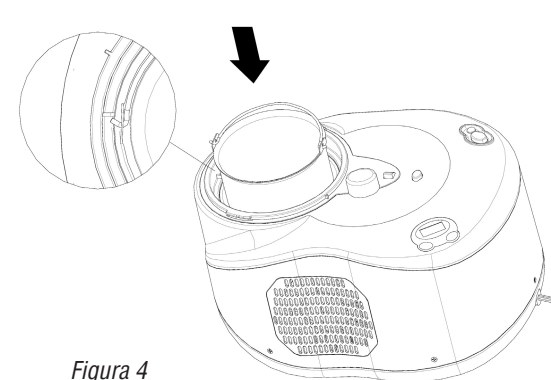


Figura 4

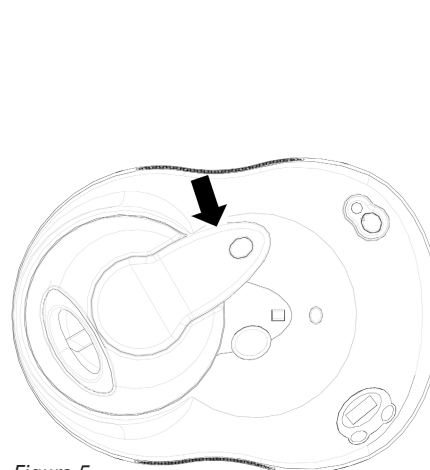


Figura 5

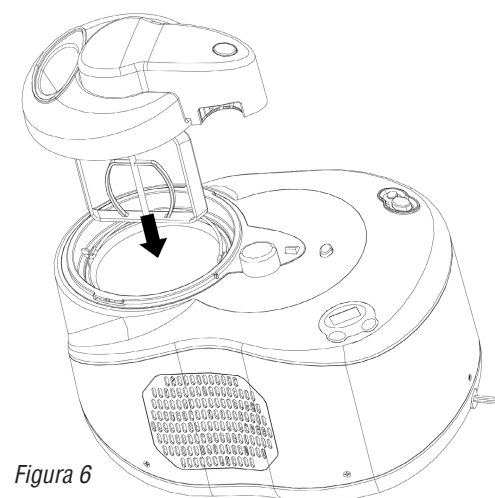


Figura 6



Italiano

PRECAUZIONI D'USO GENERALI (Conformi ad indicazioni CEE)

1. Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni concernenti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Facendo ciò eviterete contrattempi e possibili incidenti che comprometterebbero la Vostra sicurezza.
2. Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio, in particolare il cavo di alimentazione.
3. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
4. Prima di collegare il Vostro apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della Vostra rete elettrica. L'apparecchio può subire danni nel caso di tensione non idonea.
5. In caso di incompatibilità tra la Vostra presa e la spina dell'apparecchio far sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dal Vostro apparecchio.
6. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe, soprattutto in locali adibiti a bagno o doccia. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
7. Non utilizzate l'apparecchio se presenta danni al cavo di alimentazione o alla spina.
8. Non utilizzate l'apparecchio dopo un eventuale funzionamento anormale. In tal caso spegnerlo, e non manometterlo. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica G3 FERRARI autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra citato può compromettere la sicurezza del Vostro apparecchio.
9. Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.
10. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Nel caso che l'apparecchio cada in acqua, disinserire la spina e toglierlo dall'acqua. Non mettere più l'apparecchio in funzione prima di averlo fatto controllare da un centro di assistenza tecnica autorizzato. Questa raccomandazione vale anche nel caso che il cavo di alimentazione o l'apparecchio siano danneggiati o nel caso che l'apparecchio sia caduto in terra.
11. Non utilizzare l'apparecchio in presenza di esplosivi, sostanze fortemente infiammabili, gas o fiamme accese.
12. L'apparecchio deve essere sempre sorvegliato. Non permettere che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza adeguata sorveglianza.
13. Non impugnare l'apparecchio con mani o piedi bagnati.
14. Non utilizzare per nessun motivo accessori non previsti da G3 FERRARI, potrebbero creare serio pericolo.
15. Non usare l'apparecchio in vicinanza della vasca da bagno, doccia o lavabo, o dove la presenza di acqua possa creare potenziale fonte di pericolo.
16. Non tirare mai il cavo, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di rete.
17. Non lasciare il cavo pendente dal bordo del piano di lavoro o i prossimità di superfici calde.
18. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici quali pioggia, vento, neve, grandine ecc.
19. Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è utilizzato o durante la pulizia dello stesso.
20. Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione (dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente). Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti suscettibili di costituire un potenziale pericolo, specialmente per i bambini, che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i loro giochi.
21. Fate leggere queste istruzioni a tutti i potenziali utilizzatori del prodotto.
22. Conservare queste istruzioni.



Portugues

PRECAUÇÕES GERAIS DE UTILIZAÇÃO (Em conformidade com as normas CEE)

1. Ler atentamente os avisos contidos no presente manual pois fornecem indicações importantes quanto à segurança de instalação, uso e manutenção. Deste modo evitam-se imprevistos e possíveis acidentes que podem comprometer a vossa segurança. No caso de dúvidas, não utilizar o aparelho e dirigir-se ao pessoal especializado.
2. Após retirar a embalagem, verificar a integridade do aparelho.
3. Se o cabo de alimentação se danificar, terá de ser substituído pelo fabricante, pelo agente autorizado ou por técnicos qualificados, de maneira a evitar correr quaisquer riscos.
4. Antes de ligar o aparelho, verificar se os dados da placa de identificação correspondem aos da rede da corrente elétrica. O aparelho pode sofrer danos no caso de valor de tensão diferente.
5. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e o fio elétrico do aparelho, mandar substituir a tomada por outra do tipo adequado, por pessoal especializado. Este deverá também verificar se a a secção dos cabos da tomada são adequados para a potência do vosso aparelho.
6. Em geral, é desaconselhável o uso de adaptadoras, tomadas múltiplas ou extensões, sobretudo em locais destinados a banheiros ou chuveiros. Caso o seu uso fosse indispensável, é necessário utilizar somente adaptadores simples ou múltiplos e extensões em conformidade com as normas de segurança em vigor, tendo no entanto a atenção de não ultrapassar o limite da corrente indicada no adaptador simples e nas extensões e o de máxima potência marcado no adaptador múltiplo.
7. Não utilizar o aparelho caso apresente danos no cabo de alimentação ou na tomada.
8. Não utilizar aparelho após um eventual funcionamento anormal. Nesse caso, desligá-lo e não tentar consertá-lo. Para o eventual conserto, dirigir-se exclusivamente a um Centro de Assistência Autorizado G3 Ferrari, e pedir a substituição de peças originais. O não cumprimento das normas acima mencionadas, pode comprometer a segurança do vosso aparelho.
9. Este aparelho destina-se somente à utilização para a qual foi concebido. Qualquer outro uso deve considerar-se impróprio e portanto perigoso. O Fabricante não pode ser considerado responsável por eventuais danos provocados por usos impróprios, errados ou irracionais.
10. Nunca mergulhar por nenhum motivo, o aparelho em água ou outros líquidos.
11. Não utilizar o aparelho na presença de explosivos, substâncias altamente inflamáveis, gás ou chamas acesas.
12. Não permitir que o aparelho seja usado por crianças ou pessoas incapazes, sem a vigilância adequada.
13. Não tocar no aparelho com as mãos e os pés molhados.
14. Nunca utilizar acessórios não previstos pela G3 FERRARI, pois podem criar sérios perigos.
15. Não usar o aparelho próximo da banheira, chuveiro ou lavatório, ou onde a presença de água possa dar uma fonte de perigo potencial.
16. Nunca puxar o cabo, ou o próprio aparelho, para desligar o fio da tomada da corrente elétrica.
17. Não deixar o cabo pendurado.
18. Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos, tais como a chuva, o vento, a neve, granizo, etc.
19. Desligar o fio da tomada da corrente elétrica quando o aparelho não está para ser utilizado ou durante a sua limpeza.
20. Caso se decida de nunca mais utilizar este aparelho, recomenda-se de torná-lo improdutivo cortando o cabo de alimentação (depois de ter tirado o fio da tomada da corrente elétrica). Recomenda-se também de inutilizar todas as partes que podem constituir um perigo potencial, especialmente para crianças que poderiam utilizar o aparelho para os seus jogos.
21. Não tocar as superfícies quentes. Usar sempre pinças ou luvas.
22. Quando se utiliza o forno, deixar pelo menos 10 cm de espaço em torno ao forno para favorecer uma apropriada circulação de ar.
23. Não introduzir alimentos de excessivas dimensões ou utensílios metálicos: podem provocar incêndios ou choques elétricos.

Atenção: a assistência técnica é prestada pelo revendedor de confiança, pelo importador/distribuidor ou pela nossa filial.

Geben Sie den Joghurt, die Milch, den Zucker und den Zitronensaft in eine Schüssel und mischen Sie alles gründlich. Fügen Sie dann die Sahne hinzu. Schlagen Sie das Eiweiß bis es fast steif ist. Ziehen Sie dann die Joghurtmischung darunter. Achten Sie darauf, daß alle Zutaten gut vermengt sind.
Zubereitungszeit: 30 Minuten.

MOKKA - SOFTEIS

100 gr Puderzucker
250 ml Vollmilch
200 ml süße Sahne
6 gr löslicher Kaffee
0,5 gr Vanillin-Zucker
3 Eigelb

Lösen Sie den Kaffee in einem Eßlöffel warmem Wasser, und lassen Sie ihn abkühlen. Schlagen Sie das Eigelb mit dem Zucker und dem Vanillin-Zucker, dem gelösten Kaffee und der Milch. Schlagen Sie die Sahne, bis sie fast steif ist. Ziehen Sie dann die Mischung darunter, bis alles gut vermengt ist.
Zubereitungszeit: 35 Minuten.

MASCARPONE - SOFTEIS

90 gr Puderzucker
200 ml Vollmilch
350 gr Mascarpone
0,5 gr Vanillin-Zucker
2 Eier

Trennen Sie das Eigelb vom Eiweiß. Geben Sie den Mascarpone in eine Schüssel und schlagen Sie ihn zusammen mit dem Puderzucker, dem Vanillin-Zucker, dem Eigelb und der Milch schaumig. Schlagen Sie das Eiweiß bis es fast fest ist, und ziehen Sie die Mascarpone-Mischung darunter. Achten Sie darauf, daß alle Zutaten gut vermengt sind. Zubereitungszeit: 35 Minuten.

AVVERTENZE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

1. Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di usare l'apparecchio per la prima volta e conservatele per gli usi futuri.
2. Collegare l'apparecchio solo ad una presa a muro con impianto di messa a terra funzionante.
3. Non immergere mai l'unità in acqua.
4. Non posizionare l'apparecchio vicino a liquidi o gas infiammabili.
5. Non posizionare l'apparecchio vicino a fonti di calore.
6. Non coprire mai le fessure di aerazione e posizionare l'apparecchio con almeno una distanza di 15 cm da pareti o altri oggetti. Le condizioni di cattiva ventilazione possono danneggiare l'apparecchio.
7. In nessun caso si deve provare ad aggiustare l'apparecchio da soli se danneggiato. Contattare un centro assistenza.
8. Non inclinare l'apparecchio più di 45° mentre lo muovete o lo trasportate.
9. Installare in ambienti con una temperatura compresa tra i 10 °C e i 32 °C.
10. Non toccare le parti in movimento. Non inserire mani o utensili dentro al cilindro removibile mentre l'apparecchio è in funzione. Non utilizzare utensili affilati nel cilindro removibile in quanto potrebbe danneggiarsi. Utilizzare solo spatole di gomma o cucchiari di legno e solamente quando l'apparecchio è spento e scollegato dalla presa di corrente.
11. Durante i primi usi possono sprigionarsi dall'apparecchio odori o fumi. Questo fenomeno è del tutto normale e cesserà entro i primi usi.
12. Prima di inserire o rimuovere gli accessori dall'apparecchio e prima di procedere alla sua pulizia assicurarsi che la spina sia scollegata dalla presa di corrente elettrica.
13. Il compressore ha un sistema di sicurezza: nel caso venga a mancare la corrente, mentre l'apparecchio è in funzione, la gelatiera rimane spenta per 5 minuti per poi riaccendersi autonomamente.

DESCRIZIONE

- A. Motore del mixer
- B. Interruttore accensione/spegnimento mixer
- C. Spina del mixer
- D. Coperchio trasparente
- E. Pala
- F. Cilindro removibile
- G. Spia di raffreddamento in azione
- H. Interruttore per azionare il raffreddamento
- I. Bottone di sblocco mixer
- J. Dispositivo di connessione mixer con apparecchio
- K. Cilindro fisso in acciaio
- L. Timer/Display LED
- M. Cavo di alimentazione

PRIMA DELL'USO

- Dopo essersi assicurati che la spina sia scollegata dalla presa di corrente, pulire completamente l'apparecchio con una spugna umida e lavare con acqua calda e sapone la pala, il cilindro removibile, il mixer e il coperchio trasparente.

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile per 12 ore prima del primo utilizzo. Questo procedimento permette all'olio contenuto nel compressore di ripristinarsi al livello adeguato. La stessa operazione deve essere effettuata ogni qualvolta l'apparecchio viene posizionato su una superficie non piana.

MONTAGGIO

1. Prima di procedere al montaggio degli accessori assicurarsi che la spina sia scollegata dalla presa di corrente elettrica.
2. Posizionare il coperchio trasparente sotto al mixer e fissarlo con l'apposita vite di fissaggio (Fig. 2).
3. Inserire la pala all'interno del mixer inserendola nella apposite guide.
4. Spingere la pala finché non è fissata dentro al mixer (Fig. 3). Assicurarsi di fissarla bene altrimenti non potrà mescolare bene gli ingredienti.
5. Inserire il cilindro removibile all'interno del cilindro fisso in acciaio (Fig. 4).
Il cilindro removibile non deve essere usato in forni tradizionali, forni microonde o su superfici calde. Non inserire al suo interno liquidi caldi.
IMPORTANTE: Inserire 2 cucchiaini di alcool etilico all'interno del cilindro fisso prima di inserirvi il cilindro removibile. Questo procedimento migliorerà lo scambio termico tra il cilindro fisso e quello removibile.
ATTENZIONE: Assicurarsi che non vi sia acqua all'interno del cilindro fisso in quanto durante il funzionamento dell'apparecchio diventerebbe ghiaccio e sarebbe molto difficoltoso rimuovere il cilindro removibile.
6. Posizionare il mixer sull'apparecchio ruotandolo in senso orario fino a bloccarlo nel dispositivo di connessione (J) Fig. 5.

TIMER

Il timer permette di impostare il tempo di funzionamento dell'apparecchio. Se al termine del tempo la consistenza del gelato non è ancora soddisfacente il timer può essere esteso di altri 5 o 10 minuti.

Premendo il pulsante "Set Time" si imposta il timer. E' possibile impostare 5, 10, 20, 35 o 40 minuti. Premendo "Start Stop Time" si avvia o si ferma il timer.
Sulla parte destra del display viene visualizzato il tempo impostato/rimanente.
Normalmente sono necessari 40 minuti per ottenere il gelato.

Nella parte sinistra del display viene visualizzata la temperatura dell'ambiente in cui si trova l'apparecchio.

USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
2. Collegare la spina alla presa di corrente assicurandosi che la rete elettrica corrisponda ai dati della targhetta tecnica dell'apparecchio.
3. Assicurarsi che il cilindro removibile sia posizionato all'interno del cilindro fisso e che il mixer sia ben bloccato sopra l'apparecchio (Fig. 6).
4. Accendere l'interruttore "CHILL ON/OFF" (H). La spia (G) si accende e il compressore comincerà a raffreddare il cilindro removibile. Lasciare raffreddare per 5-8 minuti.
5. Impostare il timer con il pulsante "Set Time".
6. Accendere l'interruttore del mixer "PADDLE ON/OFF" (B) poi premere "Start Stop Time" per avviare il timer.

VANILLE - EISCREME

100 gr Kristallzucker
250 ml Vollmilch
200 ml süße Sahne
0,5 gr Vanillin-Zucker
3 Eigelb

Schlagen Sie das Eigelb, den Zucker und den Vanillin-Zucker, bis die Mischung locker und schaumig ist, und geben Sie dann unter ständigem Rühren die Milch hinzu. Schlagen Sie die Sahne, bis sie fast steif geworden ist. Mischen Sie dann alles gründlich miteinander.
Zubereitungszeit: 30 Minuten.

ERDBEER - EISCREME

90 gr Kristallzucker
225 ml Vollmilch
100 ml süße Sahne
200 gr frische Erdbeeren
1 Eigelb
1 TI Zitronensaft

Waschen Sie die Erdbeeren, und pürieren Sie sie mit dem Zitronensaft, dem Eigelb und dem Zucker. Rühren Sie die Erdbeermischung unter die Sahne und die Milch. Vermengen Sie die Mischungen gründlich. Zubereitungszeit: 30 Minuten.

SCHOKOLADEN - EISCREME

100 gr Puderzucker
250 ml Vollmilch
200 ml Sahne
15 gr Kakao-Pulver
3 Eigelb
1 TI löslicher Kaffee

Schlagen Sie das Eigelb zusammen mit dem Zucker, dem Kakao-Pulver, dem löslichen Kaffee und 50 ml der Milch, bis sich der Kakao völlig gelöst hat. Geben Sie dann die restliche Milch hinzu und rühren Sie alles gründlich durch. Schlagen Sie die Sahne bis sie fast steif ist, und rühren Sie dann die KakaoMischung hinein bis alles gründlich vermischt ist. Zubereitungszeit: 35 Minuten.

JOGHURT-SOFTEIS

200 ml süße Sahne, ungeschlagen
200 ml Sahnejoghurt
200 ml Magermilch
90 gr Puderzucker
2 EI Zitronensaft
1 Eiweiß

12. Den Schalter "CHILL ON/OFF" (H) ausschalten. Sollte die Kühlung mehr als 5/10 Minuten tätig bleiben, wird das Speiseeis zum Eisblock
13. Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
14. Bevor Sie das Gerät ein weiteres Mal in Gebrauch nehmen, mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Dann ist eine weitere Anwendung möglich.
15. Den Schalter zum Abnehmen des Rührgerätes (I) gedrückt halten und den Mixer zum Abnehmen gegen den Uhrzeigersinn drehen.
16. Das Eis aus der entnehmbaren Rührschüssel mit einem Plastikspatel entnehmen. Keine spitzen Hilfsmittel verwenden, da diese die entnehmbare Rührschüssel beschädigen könnten.
17. Einige Minuten nach Entfernung des Speiseeises die Reste mit einem feuchten Tuch abwischen und abtrocknen.

REINIGUNG

1. Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
2. Den durchsichtigen Deckel abnehmen, indem sie die dafür vorgesehene Schraube lockern.
3. Die entfernbar Rührschüssel, der Rührspatel und der durchsichtige Deckel können mit warmem Wasser und Spülmittel gespült werden.
4. Die unbewegliche Schüssel kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Gut abtrocknen.
5. Reinigen Sie das Äußere des Gerätes bitte mit einem feuchten und warmen Tuch.

RATSCHLÄGE

- Um schmackhaftes Speiseeis zu erhalten, raten wir zum Gebrauch von Sahne mit hohem Fettanteil.
- Zur Herstellung von leichtverdaulichem Eis raten wir zur Verwendung von mehr Milch und weniger Sahne.
- Wir raten zum Gebrauch von Vollmilch. Natürlich können Sie auch Magermilch verwenden, die Konsistenz des Eises wird dadurch aber verändert.
- Die verwendeten Zutaten dürfen nur gekühlt hinzugefügt werden.
- Nur gewaschenes, trockenes, kernfreies und geschältes Obst verwenden.
- Verwenden Sie nur frische Eier.

7. Inserire gli ingredienti attraverso l'apertura sul coperchio trasparente.
Non riempire il cilindro removibile più della metà del suo volume in quanto il gelato aumenta di volume nella fase finale di lavorazione.
Gli ingredienti devono essere a temperatura frigo. Non inserire mai ingredienti caldi.
8. Durante la preparazione del gelato è possibile aggiungere ingredienti quali cioccolato uva ecc attraverso l'apertura sul coperchio. Bevande alcoliche possono essere aggiunte solo alla fine della preparazione altrimenti possono influenzare il raffreddamento necessario alla formazione del gelato.
9. Non spegnere l'interruttore di raffreddamento (H) prima che il gelato sia pronto.
Se l'interruttore viene spento o viene a mancare l'alimentazione può essere compromessa la riuscita del gelato.
10. Durante la preparazione del gelato fare attenzione alla pala che deve sempre ruotare.
Se si ferma significa che il gelato è troppo denso oppure che è pronto.
11. Se il gelato è pronto e il timer deve ancora finire, spegnere l'interruttore del mixer "PADDLE ON/OFF" (B). Se si desidera un gelato più denso lasciare acceso l'interruttore di raffreddamento "CHILL ON/OFF" (H) per altri 5 min.
Quando mancano 30 secondi alla fine del tempo impostato il timer emetterà vari segnali acustici. Al termine del timer verrà fermato il motore del mixer ma non verrà fermato il motore di raffreddamento. Ricordarsi sempre di spegnerlo manualmente.
12. Spegner l'interruttore di raffreddamento "CHILL ON/OFF" (H) e scollegare la spina dalla presa di corrente elettrica. Se viene lasciato acceso per più di 5/10 minuti il gelato diventerà un blocco di ghiaccio.
13. Scollegare la spina dalla presa di corrente.
14. Dopo ogni uso lasciare riposare l'apparecchio per almeno 2 ore dopodiché è possibile utilizzarlo nuovamente.
15. Tenere premuto il pulsante di sblocco del mixer "RELEASE" (I) e ruotare il mixer in senso antiorario per toglierlo.
16. Rimuovere il gelato dal cilindro removibile con una spatola di plastica o un cucchiaino di legno.
Non usare utensili appuntiti che possono danneggiare il cilindro.
17. Qualche minuto dopo aver tolto il gelato, quando il cilindro avrà una temperatura ambiente, rimuovere i residui di gelato con un panno umido e asciugare.

Il gelato può essere in congelatore in un contenitore chiuso per 1-2 settimane massimo.
Rimuovere il gelato dal congelatore un'ora prima di servirlo e metterlo in frigorifero.

PULIZIA

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla presa di corrente elettrica.
2. Rimuovere il coperchio trasparente dal mixer svitando l'apposita vite di fissaggio. Rimuovere la pala.
3. Il cilindro removibile, la pala e il coperchio trasparente possono essere lavati in acqua calda e sapone. Risciacquare e asciugare bene prima di rimontare.
4. Il cilindro fisso può essere lavato con un panno umido. Asciugare bene.
5. Non lavare i componenti in lavastoviglie.
6. Pulire l'esterno dell'apparecchio ed il mixer con un panno morbido inumidito.
Non immergere mai il corpo motore in acqua.

CONSIGLI

- Alcune ricette necessitano la cottura degli ingredienti. Preparare gli ingredienti il giorno prima cosicché hanno il tempo di raffreddarsi prima di essere inseriti nella gelatiera.

- Nella maggior parte delle ricette vengono utilizzati panna, latte, uova e zucchero. A seconda della qualità della panna utilizzata verrà modificato il sapore e la consistenza del gelato. Per avere un gelato più saporito è da preferire una panna con un'alta percentuale di grassi (circa 30%).
- Un gelato più leggero può essere preparato con una maggiore quantità di latte e una minor quantità di panna.
- Il latte consigliato è quello intero. E' possibile utilizzare anche latte parzialmente scremato ma la consistenza del gelato sarà diversa.
- Gli ingredienti per il gelato possono essere preparati giorni prima e conservati in frigorifero. In questo caso mescolarli bene manualmente prima di inserirli nel cilindro removibile.
- Non riempire il cilindro removibile più della metà del suo volume.
- Le bevande alcoliche possono essere aggiunte solo alla fine della preparazione altrimenti possono influenzare il raffreddamento necessario alla formazione del gelato.
- Durante la preparazione non aggiungere zucchero direttamente dal coperchio in quanto farebbe fatica a sciogliersi. Versare lo zucchero in una piccola quantità di latte freddo, mescolare fino a scioglierlo e poi versarlo nel cilindro dal coperchio.
- Gli ingredienti cucinati non devono essere inseriti finché non si siano raffreddati.
- E' possibile utilizzare dolcificanti artificiali al posto dello zucchero. Versare il dolcificante negli ingredienti prima di inserirli nella gelatiera e mescolare manualmente per scioglierlo.
- La frutta utilizzata nelle ricette deve essere lavata e asciugata. Se non specificato deve anche essere sbucciata e senza noccioli.
- **IMPORTANTE:** Quando vengono utilizzate uova assicurarsi che siano fresche.
- Il sapore dei sorbetti dipende molto dal grado di maturità e dalla dolcezza della frutta. Assaggiare la frutta prima di aggiungerla alla ricetta. Se è acerba aggiungere zucchero, se è molto matura non aggiungere zucchero.
- I tempi di preparazione possono variare in base alla temperatura degli ingredienti, alla temperatura dell'ambiente e alla quantità di ingredienti.

RICETTE

GELATO FIORDILATTE

100 gr. di zucchero
250 ml. di latte intero
200 ml. di panna
1 albume

Sbattere l'albume con lo zucchero e aggiungere il latte continuando a mescolare. Montare la panna fino a quando raggiunge una buona consistenza e aggiungerla agli altri ingredienti mescolando delicatamente. Impostare il timer su 35 minuti. Versare gli ingredienti nel cestello.

Per arricchire la ricetta potete aggiungere ad esempio 40 gr. di cioccolato in pezzettini o di nocciole tritate. Questi ingredienti andranno aggiunti circa a metà della preparazione.

GELATO ALLA VANIGLIA

100 gr. di zucchero
250 ml. di latte intero
200 ml. di panna

2. Legen Sie den durchsichtigen Deckel unter das Rührgerät und schrauben Sie dieses mit der entsprechenden Schraube fest (Fig. 2).
3. Den Rührspatel in das Innere des Rührgerätes einführen. Bedienen Sie sich hierfür der vorgesehenen Führungen.
4. Drücken Sie den Rührspatel in das Rührgerät, bis dieser fest sitzt (Fig. 3). Versichern Sie sich, dass dieser fest sitzt.
5. Führen Sie die entnehmbare Rührschüssel in die unbeweglichen Stahlschüssel (Fig. 4) ein. Die entnehmbare Rührschüssel darf nicht in normalen Öfen, Mikrowellen und auf warmen Oberflächen in Gebrauch genommen werden. Füllen Sie keine warmen Flüssigkeiten in das Innere. **WICHTIG:** Füllen Sie vor dem Einlegen der entnehmbaren Rührschüssel 2 Esslöffel Äthylalkohol in das Innere des unbeweglichen Zylinders. Dieses fördert den Temperatúraustausch zwischen der unbeweglichen und der entnehmbaren Schüssel. **VORSICHT:** Versichern Sie sich, dass sich im Inneren der unbeweglichen Schüssel kein Wasser befindet. Es würde zu Eis werden und das Entfernen der entnehmbaren Rührschüssel erschweren.
6. Montieren Sie das Rührgerät auf das Gerät, indem Sie es im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen und fest in der Anschlussvorrichtung arretieren (J) Fig. 5.

TIMER

Der Timer dient zur Einstellung der Funktionsdauer. Der Schalter „Set Time“ ermöglicht Ihnen die Programmierung der Dauer. Auf der rechten Seite des Displays (L) wird die eingestellte/ verbleibende Zeit angezeigt, auf der linken Seite die Zimmertemperatur. Normalerweise werden 40 Minuten zur Eisherstellung benötigt.

ANWENDUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Oberfläche.
2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
3. Versichern Sie sich, dass sich die entnehmbare Rührschüssel im Inneren der unbeweglichen Schüssel befindet, und dass das Rührgerät fest auf dem Gerät arretiert ist.
4. Schalten Sie den Schalter „CHILL ON/OFF“ (H) ein. Die Anzeige (G) leuchtet und der Kompressor wird mit dem Abkühlen der entnehmbaren Rührschüssel beginnen. 5-8 Minuten abkühlen lassen.
5. Den Timer mit der Taste „Set Time“ programmieren.
6. Das Rührgerät mit Hilfe des Schalters „PADDLE ON/OFF“ (B) einschalten, dann „Start Stop Time“ drücken.
7. Zutaten über die Öffnung im durchsichtigen Deckel einführen. Die Zutaten müssen gekühlt sein. Keine warmen Zutaten einführen.
8. Während der Eisbereitung können die Zutaten über die Öffnung hinzugefügt werden. Alkoholische Getränke nur am Ende der Zubereitung hinzufügen, da diese die Kühlzeiten beeinträchtigen können.
9. Den Schalter für die Kühlung (H) nicht vor Beendigung der Eisbereitung betätigen. Vorzeitiges Abschalten kann das Gelingen des Speiseeises beeinträchtigen.
10. Achten Sie darauf, dass während der Eisbereitung der Rührspatel ständig in Bewegung ist. Sollte dieser stillstehen ist das Eis entweder zu fest oder fertig.
11. Ist das Eis fertig und der Timer läuft noch, schalten Sie bitte den Schalter des Rührgerätes "PADDLE ON/OFF" (B) aus. Bei Beendigung des Timers wird der Motor des Rührgerätes unterbrochen, aber nicht der Motor der Kühlung. Erinnern Sie sich bitte, diesen manuell abzuschalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Vor dem ersten Gebrauch des Gerätes Bedienungsanleitung sorgfältig lesen und für zukünftige Verwendung aufbewahren.
2. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typschild am Gerät anschließen. Gerät nur an geerdete Wandsteckdose anschließen.
3. Das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. Versuchen Sie auf keinen Fall das Gerät im Schadensfall selbst zu richten. Wenden Sie sich bitte an einen Kundendienst.
5. Während des Transportes oder Verstellens nicht mehr als 45° neigen.
6. Nicht in der Nähe von entzündlichen Flüssigkeiten oder Gasen lagern.
7. Nicht in der Nähe von Hitzequellen lagern.
8. Nie die Belüftung verdecken und das Gerät mit einem Mindestabstand von 15 cm zur Wand oder anderen Gegenständen lagern. Schlechte Belüftung kann das Gerät beschädigen.
9. Keine Teile berühren, während diese sich bewegen. Weder Hände noch Werkzeuge in die entfernbare Rührschüssel einführen, während das Gerät läuft
10. Während der ersten Anwendungen können Gerüche oder Rauch aus dem Gerät austreten. Diese Erscheinung ist vollkommen normal und hört nach den ersten Anwendungen auf.

BESCHREIBUNG

- A. Motor des Rührgerätes
- B. Schalter Ein/Aus Rührgerät
- C. Blockierung Rührgerät
- D. Durchsichtiger Deckel
- E. Rührspatel
- F. Entfernbare Rührschüssel
- G. Kontrollleuchte für Kühlungstätigkeit
- H. Schalter zum Einschalten der Kühlung
- I. Taste zum Abnehmen des Rührgerätes
- J. Anschlussvorrichtung des Rührgerätes mit dem Gerät
- K. Unbewegliche Schüssel aus Stahl
- L. Timer/Display LED
- M. Kabel

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nachdem Sie sich versichert haben, dass das Gerät nicht an den Strom geschlossen ist, reinigen Sie das Gerät bitte vollständig mit einem feuchten Schwamm und spülen den Rührspatel, die entnehmbaren Rührschüssel, das Rührgerät und den durchsichtigen Deckel mit warmen Wasser und Spülmittel. Stellen Sie das Gerät bitte 12 Stunden vor dem ersten Gebrauch auf eine ebene und feste Oberfläche. Dadurch kann das Öl im Kompressor die nötige Füllhöhe zu erreichen. Diese Handlung muss vor jedem Gebrauch durchgeführt werden, sollte das Gerät auf einer nicht ebenen Fläche aufbewahrt werden.

MONTAGE

1. Bevor Sie mit der Montage beginnen, versichern Sie sich bitte, dass das Gerät nicht an den Strom geschlossen ist.

0,5 gr. di vanillina
3 tuorli

Sbattere i tuorli con lo zucchero e la vanillina fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere il latte continuando a mescolare. Montare la panna fino a quando raggiunge una buona consistenza e aggiungerla agli altri ingredienti mescolando delicatamente.
Impostare il timer su 30 minuti. Versare gli ingredienti nel cestello.

GELATO ALLA FRAGOLA

90 gr. di zucchero
225 ml. di latte intero
100 ml. di panna
200 gr. di fragole fresche
1 tuorlo
1 cucchiaino di succo di limone

Lavare e asciugare le fragole. Frullare le fragole con il succo di limone, lo zucchero e il tuorlo. Mescolare il composto ottenuto con latte e panna.
Impostare il timer su 30 minuti. Versare gli ingredienti nel cestello.
Suggerimento: al posto delle fragole potete utilizzare 200 gr. di more, lamponi o mirtilli.

GELATO AL CIOCCOLATO

100 gr. di zucchero a velo
250 ml. di latte intero
200 ml. di panna
15 gr. di cacao
3 tuorli
1 cucchiaino di caffè solubile

Sbattere i tuorli con lo zucchero, il cacao, il caffè solubile e 50 ml. di latte fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere il latte rimanente e mescolare. Montare la panna fino a quando non raggiunge una buona consistenza e mescolarla al composto ottenuto in precedenza.
Impostare il timer su 35 minuti. Versare gli ingredienti nel cestello.

GELATO ALLO YOGURT

90 gr. di zucchero a velo
200 ml. di latte intero
200 ml. di panna
200 ml. di yogurt intero
1 albume
1 cucchiaino di succo di limone

Mescolare bene lo yogurt, il latte, lo zucchero e il succo di limone. Aggiungere la panna e mescolare. Montare l'albume e aggiungere al composto mescolando delicatamente.
Impostare il timer su 30 minuti. Versare gli ingredienti nel cestello.

GELATO AL CAFFE'

100 gr. di zucchero a velo
250 ml. di latte intero
200 ml. di panna
6 gr. di caffè solubile
0,5 gr. di vanillina
3 tuorli

Sciogliere il caffè in un cucchiaino di acqua calda e lasciarlo raffreddare. Sbattere i tuorli con lo zucchero, la vanillina, il caffè sciolto e il latte. Montare la panna fino a quando non raggiunge una buona consistenza e aggiungere al composto preparato in precedenza mescolando delicatamente. Impostare il timer su 35 minuti. Versare gli ingredienti nel cestello.

GELATO AL MASCARPONE

90 gr. di zucchero a velo
200 ml. di latte intero
350 gr. di mascarpone
0,5 gr. di vanillina
2 uova

Separare i tuorli delle uova dagli albumi. Sbattere i tuorli con il mascarpone, lo zucchero a velo, la vanillina e il latte fino a ottenere un composto spumoso. Montare leggermente gli albumi e mescolarli delicatamente al composto. Impostare il timer su 35 minuti. Versare gli ingredienti nel cestello.

SORBETTO AL LIMONE

succo di 1/2 arancia
250 ml. di succo di limone
450 ml. di sciroppo (vedi sotto)
1 albume

Preparare lo sciroppo:
Mettere 275 ml. di acqua e 275 ml. di zucchero in una pentola e fare sciogliere a fuoco molto basso mescolando con un cucchiaino di legno. Fare bollire per circa 1 minuto. Spegnerne il fuoco e lasciare raffreddare.
Mescolare lo sciroppo con il succo di limone e quello d'arancia.
Montare l'albume a neve e mescolarlo al composto ottenuto in precedenza.
Impostare il timer su 30 minuti. Versare gli ingredienti nel cestello.



Deutsch

ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNGEN (Die Geräte entsprechen den EWG—Vorschriften)

1. Diese Anleitungen aufmerksam lesen, denn sie geben wichtige Hinweise zu Ihrer eigenen Sicherheit bei Installation, Benutzung und Service. Sie können dadurch Störungen und Unfälle vermeiden, die u.U. Ihre Sicherheit beeinträchtigen können.
2. Beim Auspacken überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist, insbesondere Anschlußkabel.
3. Im Falls der Kabel ist zerstört, die Reparatur oder die Ersetzung dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden oder sie können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
4. Vor Geräteanschluß überprüfen, ob der Netzstrom und die Schildwerte übereinstimmen. Das Gerät kann Schäden erleiden, wenn einer nicht geeigneten Spannung unterliegt.
5. Bei Nichtübereinstimmung von Gerätestecker und Steckdose lassen Sie die Steckdose durch einen geeigneten Typ von qualifiziertem Fachpersonal ersetzen, das auch überprüfen soll, ob der Durchschnitt der Steckerkabel der vom Gerät aufgenommenen Leistung entspricht.
6. Die Benutzung von Paßstücken, Vielfrachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel ist in der Regel nicht ratsam, insbesondere in Badezimmer oder Duschraum. Müssen diese Teile unbedingt verwendet werden, so benutzen Sie nur Einfach-oder Vielfrachpaßstücke bzw. Verlängerungskabel, die den geltenden Sicherheitsvorschriften entsprechen. Darauf achten, daß die auf dem Einfachpaßstück bzw. Verlängerungskabel angegebene Stromleistungsgrenze und die auf dem Vielfachpaßstück angegebene Höchstleistungsgrenze nicht überschritten werden.
7. Gerät bei beschädigtem Anschlußkabel oder Stecker nicht benutzen.
8. Bei Störung und/oder Fehlbetrieb Gerät ausschalten und nicht eingreifen. Zur eventuellen Reparatur das Gerät nur zu einer G3 FERRARI Vertragsservicestelle bringen und nur den Einsatz von Originalersatzteilen verlangen. Die Nichtbeachtung dieser Anleitungen kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.
9. Gerät nur für der vorgesehenen Zweck, einsetzen. Jede andersartige Benutzung ist ungeeignet und deswegen gefährlich. Für Schaden, die durch unsachgemäße und unvernünftige Handhabung verursacht werden, wird nicht haftet.
10. Gerät keinesfalls ins Wasser bzw. in andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Gerät nicht in der Nähe von Sprengstoffen, stark brennbaren Materialien, Gasen oder Flammen bedienen.
12. Gerät nicht von Kindern oder Ungeschickten unbewacht bedienen lassen.
13. Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und Füßen berühren.
14. Für absolute Bestriebssicherheit nur vorgesehene Zubehorteile verwenden.
15. Gerät nicht im Duschraum und bei Badewanne oder beim Waschbecken benutzen: die Anwesenheit von Wasser könnte lebensgefährlich sein.
16. Stecker niemals an der Leitung bzw. an dem Gerät aus der Steckdose ziehen.
17. Das Kabel nicht herabhängen lassen.
18. Gerät nicht den Witterungs einflüssen (Regen, Wind, Schnee, Hagen usw.) aussetzen.
19. Beim Nicht benutzen bzw. Reinigen den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen
20. Falls Sie entscheiden, das Gerät nicht mehr zu verwenden, dann ist es empfehlenswert, das Gerät durch Abschneiden des Anschlußkabel außer Betrieb zu setzen, nachdem der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Es wird ferner empfohlen, die Geräteteile, die lebensgefährlich sein können, außer Betrieb zu setzen, besonders für die Kinder, die mit dem Gerät außer Gebrauch spielen können.
21. Beim Nichtgebrauch, vor dem Einfügen oder Entnehmen seiner Bestandteile und vor dem Durchführung von Reinigungsarbeiten muß das Gerät vom Strom abgeschaltet werden.
22. Es wird empfohlen das Gerät sauber zu halten um die o.g. Funktionsstörungen und Feuer -Gefahr zu vermeiden.
23. Achten Sie darauf, dass alle die das Gerät benutzen, diese Anleitungen lesen.
24. Diese Anleitungen aufbewahren.

Versez le yaourt, avec le lait, le sucre et le jusde citron dans un bol et mélangez bien. Ajoutez ensuite la crème. Fouettez le blanc d'oeuf en neige et l'ajoutez au mélange. Assurez-vous que tous les ingrédients soient bien mélangés. Mettez l'interrupteur sur et versez le mélange dans le bol réfrigérant.
Temps de préparation: 30 minutes.

GLACE MOELLEUSE AU CAFÉ

100 gr de sucre glace
250 ml de lait entier
200 ml de crème
6 gr de café instantané
0,5 gr de sucre vanillé
3 jaunes d'oeufs

Faites dissoudre le café dans une cuillère d'eau chaude et laissez refroidir. Battez le jaune d'oeuf avec le sucre et le sucre vanillé, le café et le lait. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme Ajoutez la crème fouettée au mélange. Assurez-vous que tous les ingrédients soient bien mélangés.
Temps de préparation: 35 minutes.

GLACE AU MASCARPONE

350 gr de mascarpone
90 gr de sucre glace
200 ml de lait entier
0,5 gr de sucre vanillé
2 oeufs

Séparez les oeufs. Mettez le mascarpone dans une coupe et fouettez avec le sucre glace, le sucre vanillé, les jaunes d'oeufs et le lait jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Fouettez les blancs d'oeuf et incorporez-les au mélange. Assurez-vous que tous les ingrédients soient bien mélangés.
Temps de préparation: 35 minutes.



English

USE PRECAUTIONS (According to EEC regulations)

1. Read the following instructions carefully, since they give you useful safety information about installation, use and maintenance and help you avoid mishaps and possible accidents.
2. Remove the packing and make sure that the appliance is intact, with special attention to the supply cable.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. Before connecting the appliance make sure that the mains voltage corresponds to the data specified on the label. The appliance can be damaged if the voltage is not correct.
5. If the plug does not suit the socket, let it be replaced with another suitable plug by qualified personnel only, which shall also ensure that the section of the socket cables is suitable for your appliance power absorption.
6. Generally, the use adaptors multiple plugs and/or extensions is not recommended; should they be necessary, please use only simple or multiple adaptors and extensions in compliance with the safety rules in force, making sure that the capacity absorption limit marked on the simple adaptors and the extensions and the maximum power limit marked on the multiple adaptor are not exceeded.
7. Do not use the appliance if the cable or the plug shows any damages.
8. Do not use the appliance after a possible irregular working. In this case, switch it off and do not break it open. Refer to an authorized G3 FERRARI after-sale service for repair and require original spare parts only. Failing to follow these instructions may impair the safety of your appliance.
9. This appliance is to be destined to its special purpose only. Any other use is to be considered as improper and thus dangerous. The manufacturer cannot be responsible for any damages deriving from improper, wrong or incautious use. This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.
10. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the appliance into water or other fluids.
11. Do not use the appliance near explosives, highly flammable materials, gases or burning flames.
12. Do not allow children or disabled people to use the appliance if they are not properly watched over. Close supervision is necessary when any appliance used by or near children.
13. Do not hold the appliance with wet hands or feet.
14. Never use any accessories but those provided for by G3 FERRARI. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
15. Do not use the appliance near the bath, the shower, the wash-basin or anywhere water can turn out to be a source of danger.
16. Do not pull the mains cable or the appliance itself when disconnecting the plug from the socket.
17. Do not let cord hang over edge of table, or touch hot surface.
18. Do not expose the appliance to atmospheric agents such as rain, wind, snow, hail. Do not use outdoors.
19. Pull out the plug from the mains socket when the appliance is not used or when cleaning it. Allow to cool before cleaning.
20. If you decide not to use the appliance any longer, make it unserviceable by simply cutting the supply cable after disconnecting the plug from the socket. Also make any dangerous parts unserviceable, especially for children who could play with the appliance.
21. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
22. Let other potential users read these instructions.
23. Keep these instructions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Please read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and retain them for future reference.
2. Connect the appliance to alternating current with voltage as indicated on the manufacturer type plate.
3. Only connect the appliance to an earthed wall socket.
4. Never immerse the unit in water.
5. In any situation, the non-professional people should not try to repair the machine. If the wrong matters take places, you should contact the dealer of the machine; they shall give you the best professional service. Also, we advise you to choose the original manufactured parts.
6. You must not lay the machine in a 45°incline state or more while you moving or transporting it.
7. Articles of flammability or explosive or corruption, the liquid or gas of high volatilization should never be put into the machine. Also, this machine should not be work in the situation with gas of flammability.
8. Never to cover the window of cooling and aeration, there should be a distance of 15 cm without blocks, otherwise, the non- aeration conditions will hurt your machine seriously.
9. Avoid contact with moving parts. Keep hands and utensils out of cylinder bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the ice cream maker itself. **DO NOT USE SHARP OBJECTS OR UTENSILS INSIDE THE REMOVABLE CYLINDER!** Sharp objects will scratch and damage the inside of the removable cylinder. A rubber spatula of wooden spoon may be used when the ice cream maker is in the OFF position.
10. When your Ice Cream Maker is first used, you may experience an odor and possibly a slight wisp of smoke from your Ice Cream Maker's Body. It is caused by the heat curing of the insulation, which protects the motor and is normal. After the first few uses, this will no longer occur.
11. Unplug from outlet when not in use, before installing or removing parts, and before cleaning.
12. The compressor is fitted with a safety device. In the event of power failure, or if the ice cream maker is turned off and on again for any reason, operation of the chilling system is interrupted. The ice cream maker will automatically shut down for five minutes before turning on again.

DESCRIPTION

- A. Dasher motor
- B. ON/OFF switch of Dasher motor
- C. Connection plug of Dasher motor
- D. Transparent Cover
- E. Dasher
- F. Removable cylinder
- G. Indicator light of chilling
- H. Chilling switch
- I. Dasher motor release button
- J. Socket for Connection plug of Dasher motor
- K. Fixed stainless steel cylinder
- L. The electronic Timer
- M. Power cord

BEFORE FIRST USE

- Before use, thoroughly wash all parts that will come into contact with the ice cream (including the fixed stainless steel cylinder, removable cylinder, dasher and transparent cover).

GLACE À LA VANILLE

100 gr de sucre
250 ml de lait entier
200 ml de crème
0,5 gr de sucre vanillé
3 jaunes d'oeufs

Battez les jaunes d'oeufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Ajoutez le lait entier pendant que vous mélangez constamment. Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Ajoutez la crème fouettée aux autres ingrédients, en mélangeant bien.
Temps de préparation: 30 minutes

GLACE À LA FRAISE

90 gr de sucre
225 ml de lait entier
100 ml de crème
200 gr de fraises fraîches
1 jaune d'oeuf
1 cuillère de jus de citron

Lavez les fraises. Les réduire en purée avec le jus de citron, le sucre et le jaune d'oeuf. Ajoutez la crème et le lait à cette préparation. Assurez-vous que tous les ingrédients soient bien mélangés.
Temps de préparation: 30 minutes.

GLACE AU CHOCOLAT

100 gr de sucre glace
250 ml de lait entier
200 ml de crème
15 gr de cacao
3 jaunes d'oeufs
1 cuillère à café de café instantané

Battez les jaunes d'oeufs avec le sucre, le cacao, le café instantané et 50 ml de lait jusqu'à ce que le cacao soit dissout. Ajoutez le reste de lait et bien mélangez. Battez la crème jusqu'à ce qu'elle soit presque ferme. Ajoutez le mélange au cacao à la crème fouettée. Assurez-vous que tous les ingrédients soient bien mélangés. Temps de préparation: 35 minutes.

GLACE MOELLEUSE AU YAOURT

90 gr de sucre glace
200 ml de yaourt entier
200 ml de crème
200 ml de lait entier
1 blanc d'oeuf
1 cuillère de jus de citron

14. Laisser l'appareil au repos 2 heures environ entre chaque utilisation
15. Appuyer sur le bouton de déblocage du mixer (I) et faire tourner le mixer dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le retirer.
16. Retirer la glace du cylindre amovible à l'aide de la spatule en plastique.
Ne pas utiliser d'instruments pointus qui pourraient abîmer le cylindre.
17. Quelques minutes après avoir retiré la glace, enlever le résidu à l'aide d'un chiffon humide et essuyer.

NETTOYAGE

1. Débrancher l'appareil.
2. Enlever le couvercle transparent du mixer en dévissant la vis.
3. Le cylindre amovible, le palette et le couvercle transparent peuvent être lavés avec de l'eau chaude et du savon.
4. Le cylindre fixe et le mixer peuvent être lavés avec un chiffon humide. Bien essuyer ensuite.
5. Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon souple humidifié.

CONSEILS

Pour obtenir une glace plus savoureuse, il est préférable d'opter pour une crème fraîche à haut pourcentage de graisses.

Il est possible de préparer une glace plus légère en utilisant plus de lait et moins de crème fraîche.

Le lait entier est conseillé. Il est possible d'utiliser un lait demi-écrémé mais la consistance de la glace sera différente.

Ne pas insérer d'ingrédients avant qu'ils ne soient correctement refroidis.

Les fruits doivent être lavés, essuyés, épluchés et sans noyaux.

Lorsque des oeufs sont prévus dans la préparation, s'assurer qu'ils soient bien frais.

- Before assembling the Ice Cream Maker, make sure the ON/OFF switch of the Dasher motor is in the OFF position and the electric power cord is unplugged.
- **IMPORTANT:** Place the ice cream maker upright on a flat surface for at least 12 hours before using it to allow the oil contained in the compressor to set down.
The same procedure should be followed whenever the ice cream maker has been placed in a non-upright position for whatever reason.

HOW TO ASSEMBLE THE ICE CREAM MAKER

1. Place the transparent cover into the bottom of the Dasher motor and position it by rotation of lock nut (See fig. 2).
2. Make sure the ON/OFF switch of the Dasher motor is in the OFF position.
Insert the dasher to Dasher motor, until the dasher snap in position (See fig.3).
NOTE: It is important that the dasher go into the correct sockets. Otherwise the Ice Cream Maker will not give you the proper mixing action.
3. Removable cylinder should NEVER be used in a conventional oven, microwave oven, on top of the range or on any other heated surface. If removable cylinder is scratched or chipped, removable cylinder should not be used to hold hot liquids.
Insert the removable cylinder to fixed stainless steel cylinder of Ice Cream Maker's body, until the removable cylinder into position (See fig. 4).
IMPORTANT: Pour a measure (2Tbs) of surgical alcohol into the fixed stainless steel cylinder
Place the removable cylinder inside the fixed stainless steel cylinder. It is essential to perform this operation in order for the cold be transmitted from the fixed cylinder to the removable cylinder and thus guarantee the success of the ice cream.
4. Rotate Dasher Motor clockwise until it locks into place (see fig. 5). In the moment, the connection plug of Dasher motor plug into the socket for connection plug of Dasher motor.

ELECTRONIC TIMER

Electric timer allow you to input ice cream making time (Unit: Minute), and it can switch off the compressor power at the end of setting time. If the hardness of ice cream is not enough in setting time, ice cream making time can be reset for 5 or 10 minutes more. At the last minutes, it will beep for reminding.

This is important instruction:

- A. Energizing the appliance, the two 7 segments on the right of LED display environmental temperature, and the two 7 segment on the left of LED flash to display remaining time. There is four time selection: 5 minutes, 10 minutes, 20 minutes, 35 minutes and 40 minutes.
In normal operation, it needs about 40 minute to finish ice cream making. If you are not satisfied with the hardness of the ice cream, you can add 5 or 10 minutes more. Press the left button, it will display the time increased.
- B. Press start button on control panel, and then press the switch on the mixing assembly, the mixing motor will start working.
- C. At the last two minutes, it will beep to remind you. And when time is up, the motor stop working.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Position the ice cream maker near an outlet on a flat stable surface, allowing adequate space around it, without obstructing the ventilation grills at the sides.
2. Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds to the outlet's voltage. Plug the power cord into the outlet.

3. Put in the removable cylinder and turn on the chilling switch. The indicator light shows that the chilling system is operating. Wait five minutes before pouring in the ingredients.
Note: before position the removable cylinder, ensure that there is no water in the surface of fixed cylinder and outside the removable cylinder. Otherwise the removable cylinder can not be brought out.
If this did happen, don't take it by force, this would distort the removable cylinder and have a bad influence on next use.
4. In the meantime, attach the transparent cover to the dasher motor and insert the dasher. Place the Removable cylinder. Close the ice cream maker by positioning the assembled section (motor assembly, cover and dasher) on the body and rotating clockwise until it locks into place. In the moment, the connection plug of Dasher motor plug into the socket for connection plug of Dasher motor (see fig.6).
5. Set 40 minutes, turn on the mixing motor by pressing the ON/OFF switch of dasher motor, and then add the ingredients through the opening in the cover.
6. Never fill the cylinder more than half full. During the last minutes working, the ice cream expands in volume until it fills the cylinder.
7. Ingredients should be at a refrigerator temperature. NEVER use hot ingredients.
8. During preparation, you can add chocolate chips, raisins and other ingredients through the opening in the cover. Alcoholic beverages should not be added until the end of preparation; otherwise they will delay the chilling.
IMPORTANT: Avoid turning off the chilling switch before the ice cream is ready.
If the switch is turned off or in the event of power failure, the chilling process automatically ceases for about five minutes, jeopardizing the success of the ice cream
9. When the ice cream has reached a good consistency, the dasher rotation reverses direction, indicating that the ice cream is ready. While this will not damage the motor or dasher, it is nevertheless good practice to stop the dasher
10. If you require slightly denser ice cream, leave the chilling switch on for an extra 5 to 10 minutes.
IMPORTANT: Remember to turn the chilling switch off; otherwise the ice cream will freeze into a block of ice. After one operation, let the unit rest for TWO hour, and then continue the following operation again.
12. Turn off the ON/OFF switch of dasher motor, unplug the ice cream maker, press the Dasher motor release button down and remove the Dasher motor (including transparent cover and dasher) by rotating counter clockwise.
To facilitate removing the ice cream, take out the dasher motor assemblies.
13. Remove the ice cream from the Removable cylinder using the plastic scoop or wooden spoon, to avoid damaging the walls and bottom of the removable cylinder.
14. A few minutes after removing the ice cream, when the removable cylinder reaches room temperature, wipe away ice cream residue with a damp cloth and dry thoroughly.

When the ice cream is ready, it can be kept in the ice cream maker for 10 to 20 minutes with the dasher motor off.

Before serving, rework it for several minutes until it reaches the desired consistency and degree of whipping.

You can store the ice cream frozen for a limited period; however keeping it for too long reduces its flavor and quality. After one or two weeks, the structure of the ice cream deteriorates and the fresh taste is lost.

Remove the ice cream from the freezer about half an hour before serving and place it in the refrigerator.

3. Insérer la palette à l'intérieur du mixer au moyen des glissières.
4. Pousser la palette jusqu'à ce qu'elle soit fixée à l'intérieur du mixer (Fig. 3). S'assurer qu'elle soit bien fixée.
5. Insérer le cylindre amovible à l'intérieur du cylindre fixe en acier (Fig. 4).
Le cylindre amovible ne doit pas être utilisé dans des fours traditionnels, ni à micro-ondes, ni sur des surfaces chaudes. Ne pas y mettre de liquides chauds.
IMPORTANT: Insérer deux cuillers d'alcool éthylique à l'intérieur du cylindre fixe avant d'y placer le cylindre amovible. Cette opération facilitera l'échange thermique entre les deux cylindres.
ATTENTION: S'assurer qu'il n'y ait pas d'eau à l'intérieur du cylindre fixe. Celle-ci se transformerait en glace lors du fonctionnement et il deviendrait particulièrement difficile alors de retirer le cylindre amovible.
6. Placer le mixer sur l'appareil en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bloqué dans le dispositif de connexion (J) Fig. 5.

TIMER

Le timer permet de programmer le temps de fonctionnement de l'appareil. Pour cela, appuyer sur le bouton "Set Time". Sur la partie droite de l'écran (L) s'affiche le temps programmé /restant et sur la partie droite, la température.

En général, 40 min sont nécessaires pour obtenir de la glace.

UTILISATION

1. Placer l'appareil sur une surface plane et stable.
2. Brancher l'appareil à la prise de courant.
3. S'assurer que le cylindre amovible soit à l'intérieur du cylindre fixe et que le mixer soit bien bloqué au dessus de l'appareil.
4. Allumer l'interrupteur "CHILL ON/OFF" (H). Le voyant (G) s'allume et le compresseur commence à refroidir le cylindre amovible. Laisser refroidir pendant 5-8 minutes.
5. Programmer le timer grâce à la touche "Set Time".
6. Allumer l'interrupteur du mixer « PADDLE ON/OFF » (B) puis appuyer sur "Start Stop Time".
7. Insérer les ingrédients à travers l'ouverture du couvercle transparent.
Ne pas remplir le cylindre amovible au-delà de la moitié de son volume.
Les ingrédients doivent être à la température du réfrigérateur. Ne pas insérer d'ingrédients chauds.
8. Pendant la préparation de la glace, il est possible d'ajouter d'autres ingrédients par l'ouverture du couvercle. Les boissons alcoolisées doivent être ajoutées à la fin de la préparation car elles pourraient modifier le refroidissement nécessaire à la formation de la glace.
9. Ne pas éteindre l'interrupteur de refroidissement (H) avant que la glace ne soit prête.
Si l'interrupteur est éteint ou si l'alimentation est interrompue, la réussite de la glace peut être compromise.
10. Pendant la préparation de la glace, surveiller la palette qui doit toujours tourner.
Si elle s'arrête, cela signifie que la glace est trop dense ou qu'elle est prête.
11. Si la glace est prête mais que le timer fonctionne encore, éteindre l'interrupteur "PADDLE ON/OFF" (B).
A la fin de la programmation du timer, le moteur du mixer s'arrête automatiquement mais pas celui de refroidissement. Se souvenir de l'éteindre manuellement.
12. Eteindre l'interrupteur de refroidissement "CHILL ON/OFF" (H). S'il reste allumé pendant plus de 5/10 minutes, la glace deviendra un bloc de glaçons.
13. Débrancher l'appareil.

IMPORTANTES MESURES DE SAUVEGARDE

1. SVP, lire les instructions d'utilisation avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et les garder comme références futures.
2. Ne branchez l'appareil qu'à une prise de courant munie d'un fil de terre fonctionnant.
3. N'immergez jamais l'unité dans l'eau.
4. En cas de détérioration, il est formellement déconseillé de le réparer soi-même. Contactez un centre d'assistance.
5. Si vous le transportez ou le déplacez, ne dépassez pas une inclinaison de l'appareil supérieure à 45°.
6. Ne placez pas l'appareil à proximité de liquides ou de gaz inflammables ni de sources de chaleur.
7. Ne couvrez jamais les fentes d'aération et placez l'appareil à une distance minimum de 15 cm des murs et des objets. Une mauvaise ventilation peut entraîner la détérioration de l'appareil.
8. Ne pas toucher les parties en mouvement. Ne pas introduire les mains ni aucun instrument à l'intérieur du cylindre amovible lorsque l'appareil est en marche.
9. Lors des premières utilisations, il est possible que des odeurs et de la fumée se dégagent de l'appareil. Un tel phénomène est normal et cessera après les premières utilisations.

DESCRIPTION

- A. Moteur du mixer
- B. Interrupteur pour allumer/ éteindre mixer
- C. Bloc mixer
- D. Couvercle transparent
- E. Palette
- F. Cylindre amovible
- G. Voyant refroidissement en cours
- H. Interrupteur pour la mise en route du refroidissement
- I. Bouton de déblocage mixer
- J. Dispositif pour la connexion du mixer à l'appareil
- K. Cylindre fixe en acier
- L. Timer/Display LED
- M. Câble d'alimentation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Après s'être assuré que l'appareil est débranché, bien le nettoyer avec une éponge humide et laver avec de l'eau chaude et du savon la palette, le cylindre amovible, le mixer et le couvercle transparent.
- Mettre l'appareil sur une surface plane et stable pendant 12 heures avant de l'utiliser pour la première fois.
Ce procédé permet à l'huile contenue dans le compresseur de se repositionner au niveau adéquat. Cette opération doit être effectuée à chaque fois que l'appareil est placé sur une surface qui n'est pas plane.

MONTAGE

1. Avant de procéder au montage des accessoires, s'assurer que l'appareil est bien débranché.
2. Placer le couvercle transparent sous le mixer et le fixer avec la vis de fixation prévue à cet effet (Fig. 2).

CLEANING THE ICE CREAM MAKER

Before cleaning the ice cream maker, make sure the ice cream maker is unplugged.

To release the transparent cover from the dasher motor, use the lockpin beneath the motor assembly (see fig.2).

The removable cylinder, dasher and transparent cover can be washed in warm, water with dishwashing liquid.

The fixed cylinder must be washed with water and a soft cloth. Then rinse and dry with a cloth.

Do not wash any of the components in a dishwasher.

The motor assembly can be cleaned with a damp cloth.

Never immerse the motor in water and do not rinse under the tap.

IMPORTANT: After the removable cylinder is used, it is essential to thoroughly to clean all parts in contact with the salt solution to prevent corrosion.

HELPFUL HINTS

- Certain recipes involve cooking. Prepare them at least a day ahead to ensure that they chill completely and expand. It is always advisable to chill the basic mixture.
- The majority of recipes consist of cream, milk, eggs and sugar. You may use whatever cream you wish, but the flavor and texture will vary greatly according to the quality of cream chosen. The higher the percentage of fat, the richer the ice cream. For example, heavy cream contains a minimum of 36% fat, heavy cream 30%, light cream 18%, half and half 10%. Always maintain the same overall quantity of liquid. For example, the lightest ice cream can be made by using more milk than cream, or by eliminating the cream altogether. You may also use skimmed milk, but the texture of the ice cream will be very different.
- The ice cream mixture can be kept in the refrigerator for several days. Stir it well before pouring it into the cylinder.
- Fill the cylinder no more than half full. The mixture increases in volume during preparation.
- Alcoholic ingredients slow down the chilling process. Liqueurs should be added only during the final minutes of preparation.
- The flavor of sorbets depends largely on the degree of ripeness and sweetness of the fruit and juice used. Taste the fruit before adding it to the recipe. If it is too acidic, add sugar; if it is very ripe, add less sugar or no sugar. Remember that cold reduces sweetness.
- Artificial sweeteners can be used in place of sugar. Add the sweetener to the mixture and mix until completely dissolved.
- Cooked mixtures must not be poured into the cylinder until they are completely cold.
- To sweeten the mixture during preparation, do not add sugar directly into the cylinder (it does not dissolve). Instead, dissolve the sugar in a little water or skimmed milk and pour the resulting syrup (cooled) into the cylinder.
- The fruit used in the recipes must always be washed and dried before use. Even when not specified, fruit must always be peeled and seeded.
- When using raw eggs, make sure they are fresh.

After-sales service is given by the retailer or by the importer / distributor of G3 FERRARI products.

ICE CREAM FLAVOR MILK

100 grs. of sugar
250 mls. of whole milk
200 mls. of whipped cream
1 white of egg

Whip the white of egg with the sugar and add the milk keeping on mixing. Whip up the cream till it reaches a good consistence and add it to the other ingredients mixing gently. Set the timer on 35 minutes. Pour the ingredients in the bowl. To enrich the recipe you can add, for instance, 40 grs. of chips of chocolate or minced hazelnuts. These ingredients must be added around the half of the preparation time.

ICE CREAM FLAVOUR VANILLA

100 grs. of sugar
250 mls. of whole milk
200 mls. of whipped cream
0,5 grs. of vanilla aroma
3 yolks

Whip the yolks with the sugar and the vanilla aroma till getting a foamy mixture. Add the milk keeping on mixing. Whip up the cream till it reaches a good consistence and add it to the other ingredients mixing gently. Set the timer on 30 minutes. Pour the ingredients in the bowl.

ICE CREAM FLAVOUR STRAWBERRY

90 grs. of sugar
225 mls. of whole milk
100 mls. of whipped cream
200 grs. of fresh strawberries
1 yolk
1 spoon of lemon juice

Wash and dry well the strawberries. Mix the strawberries with the juice of lemon, the sugar and the yolks. Mix the mixture gotten with milk and whipped cream. Set the timer on 30 minutes. Pour the ingredients in the bowl. Instead of the strawberries you can use 200 grs. of blackberries, raspberries or blueberries.

ICE CREAM FLAVOR CHOCOLATE

100 grs. of powdered sugar
250 mls. of whole milk
200 mls. of whipped cream
15 grs. of cocoa
3 yolks
1 teaspoon of instant coffee

Whip the yolks with the sugar, the cocoa, the instant coffee and 50 mls. of milk till getting a homogeneous mixture. Add the remaining milk and mix. Whip the cream up to when it reaches a good consistence and add it to the mixture gotten before. Set the timer on 35 minutes. Pour the ingredients in the bowl.



PRECAUTIONS GENERALES D'EMPLOI (Conformes aux indications CEE)

1. Lire attentivement les précautions contenues dans cette notice car elles représentent des indications importantes au sujet de la sécurité de l'installation, de l'emploi et de l'entretien.
Cette précaution vous aidera à éviter tous contretemps et tous accidents pouvant compromettre votre sécurité.
2. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous de son intégrité, surtout au niveau du cordon d'alimentation.
3. Si le câble d'alimentation est endommagé, le même doit être remplacé par le fabricant ou par son station de service technique ou par personne avec similaire titre, afin de prévenir chaque risque.
4. Avant de brancher votre appareil, vérifiez que le voltage mentionné sur la plaquette correspond bien à celui dont vous disposez. Un voltage non approprié peut être préjudiciable au grille-pain.
5. Dans le cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, demandez à un électricien spécialisé de remplacer la prise avec un modèle adéquat. L'électricien devra surtout s'assurer du fait que la section des câbles de la prise soit apte à la puissance absorbée par votre appareil.
6. En principe, il est vivement déconseillé d'employer d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges, surtout dans les salles de bains ou les douches. Le cas échéant, n'utiliser que d'adaptateurs simples ou multiples et que de rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur. Veiller à ce que la limite de portée en valeur de courant, marquée sur l'adaptateur simple ou sur les rallonges, tout comme la limite de puissance maximum, marquée sur l'adaptateur multiple, ne soient pas dépassées.
7. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il présente des dommages au niveau du cordon ou de la fiche.
8. Ne pas utiliser l'appareil après un éventuel fonctionnement anormal.
Le cas échéant, éteindre l'appareil sans le forcer. Pour la réparation, recourir à un service après-vente G3 FERRARI autorisé et demander l'emploi de la pièces détachées originales.
Le non respect des précautions ci-dessus indiquées pourrait bien compromettre la sécurité de votre appareil.
9. Cet appareil ne devra être utilisé que pour le but auquel il a été destiné.
Tout autre emploi doit être considéré responsable des dommages éventuels découlant de l'emploi inadéquat, erroné ou inattentif de l'appareil.
10. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides.
11. Ne pas employer l'appareil en présence d'explosifs, de substances fortement inflammables, de gaz ou de feu.
12. Ne pas laisser que l'appareil soit employé par les enfants ou bien par des personnes qui ne seraient pas capables de l'utiliser sans surveillance.
13. Ne pas empoigner l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
14. Ne jamais utiliser d'accessoires non prévus par G3 FERRARI. Cela pourrait comporter le risque de graves dangers.
15. Ne pas utiliser l'appareil en proximité du baignoire, de la douche, du lavabo et là où la présence de l'eau puisse se révéler une source de danger.
16. Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation électrique ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
17. Ne pas laisser pendre le cordon.
18. Ne jamais exposer l'appareil à d'agents atmosphériques tels que la pluie, le vent, la neige, la grêle.
19. Débrancher toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant son nettoyage.
20. Au cas où on déciderait de n'employer jamais plus cet appareil, il serait vivement recommandé de le rendre complètement inopérant et d'en couper le cordon d'alimentation électrique, après avoir débranché la fiche de la prise de courant.
Il est vivement conseillé de rendre inoffensives les parties susceptibles de constituer un danger potentiel, surtout pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil hors d'usage dans leurs jeux.
21. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'on ne l'utilise pas et avant le nettoyage.
22. Faites lire ce mode d'emploi aux autres possibles utilisateurs de l'appareil.
23. Gardez ce mode d'emploi.

SORBETE DE LIMÓN

zumo de 1/2 naranja
250 ml. de zumo de limón
450 ml. de jarabe (Vea abajo)
1 clara

Preparar el jarabe:

Poner 275 ml. de agua y 275 ml. de azúcar en una olla y diluir a fuego muy bajo mezclando con una cuchara de madera. Hacer hervir durante 1 minuto. Apagar el fuego y dejar enfriar.
Mezclar el jarabe con el zumo de limón y el de naranja. Montar la clara a punto de nieve y mezclarlo al compuesto anterior.
Programar el temporizador sobre 30 minutos. Verter los ingredientes en la cesta.

CONDICIONES DE GARANTIA

G3 FERRARI ESPAÑA S.L. concede para este aparato un periodo de garantía de 24 meses de duración. En el caso de que el aparato requiera una reparación durante este periodo tenemos a su disposición una red de servicios técnicos autorizados en el ámbito nacional.

El artículo a reparar debe llegar íntegro a nuestros centros de asistencia, cualquier manipulación por parte del comprador, uso inadecuado, caída o por una utilización no doméstica invalidará la garantía. La garantía cubrirá la reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios y de los daños y perjuicios por ellos ocasionados. Así como, si la reparación no fuese satisfactoria y el aparato no cumpliera las condiciones óptimas para su uso al cual va a ser destinado, el titular de la garantía tendrá derecho a la sustitución del mismo por otro de idénticas características o la devolución del importe pagado.

Este aparato tiene derecho a la garantía sin tener que enviar nada.

El usuario debe sólo conservar el presente certificado de garantía para entregar al centro de asistencia de la red de reparaciones, para realizar la reparación gratuita en las condiciones descritas arriba.

Para cualquier información sobre los centros de asistencia autorizados, contacte:

DELEGACION COMERCIAL

G3 FERRARI ESPAÑA S.L. C/Reus, 2-4 Bjos - 08022 BARCELONA
TELF: 93/4187439 - FAX: 93/4187453 e-mail: es@g3ferrari.com

ICE CREAM FLAVOR YOGURT

90 grs. of powdered sugar
200 mls. of whole milk
200 mls. of whipped cream
200 mls. of whole yogurt
15 grs. of cocoa
1 white of egg
1 spoon of lemon juice

Mix well together the yogurt, the milk, the sugar and the lemon juice. Add the whipped cream and mix. Whip up the white of egg and add it to the mixture mixing gently.
Set the timer on 30 minutes. Pour the ingredients in the bowl.

ICE CREAM FLAVOR COFFEE

100 grs. of powdered sugar
250 mls. of whole milk
200 mls. of whipped cream
6 grs. of instant coffee
0,5 grs. of vanilla aroma
3 yolks

Melt the instant coffee with a spoon of warm water and leave it to cool down. Whip the yolks with the sugar, the vanilla aroma, the melted coffee and the milk. Whip up the cream till it reaches a good consistency and add it to the mixture prepared before, mixing gently.
Set the timer on 35 minutes. Pour the ingredients in the bowl.

ICE CREAM FLAVOR MASCARPONE

90 grs. of powdered sugar
200 mls. of whole milk
350 grs. of mascarpone
0,5 grs. of vanilla aroma
2 eggs

Separate the yolks of the eggs from the whites of egg. Whip the yolks with the mascarpone, the powdered sugar, the vanilla aroma and the milk till getting a foamy mixture. Whip up slightly the whites of egg and mix them gently to the mixture prepared before.
Set the timer on 35 minutes. Pour the ingredients in the bowl.

LEMON SOFT ICE-CREAM (SHERBET)

Juice of 1/2 orange
250 mls. of lemon juice
450 mls. of syrup (you see under)
1 white of egg

To prepare the syrup:
put 275 mls. of water and 275 mls. of sugar in a pot and make them melt under very low fire, mixing with a wood spoon. Let it boil for about 1 minute. Extinguish the fire and leave the syrup cool down.
Mix the syrup with the juice of lemon and that of orange. Whip up the whites of egg till they're foamy and mix them to the mixture prepared before. Set the timer on 30 minutes. Pour the ingredients in the bowl.



Español

PRECAUCIONES GENERALES PARA EL USO (En conformidad con las indicaciones CE)

1. Leer prestando mucha atención las instrucciones de este manual ya que proporcionan información importantes sobre la seguridad de instalación, de utilización y de mantenimiento. De esta manera se podrán evitar dificultades y eventuales accidentes de perjuicio a la seguridad del usuario.
2. Sacado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato, prestando atención en el cable de alimentación.
3. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o de todos modos por una persona con calificación similar, en modo de prevenir cualquier riesgo.
4. Antes de conectar el aparato, comprobar que el voltaje indicado en la placa de características coincida con la tensión de la red eléctrica. El aparato puede sufrir daños en caso de tensión no correcta.
5. En caso de que la toma de corriente eléctrica y el aparato no resulten compatibles, personal profesionalmente cualificado podrá substituir la toma por otra idónea y podrá verificar que la sección de los cables de la toma tengan la potencia absorbida por el secador.
6. En general no se aconseja el uso de adaptadores, tomas de corriente múltiples y/o cables de prolongación, sobre todo en cuartos de baño o duchas. En el caso que fuese indispensable su utilización, es necesario servirse solo de adaptadores simples o múltiples y cables de prolongación conformes con las vigentes normas de seguridad, teniendo cuidado de no superar el límite de carga útil del valor de la corriente, marcado sobre el adaptador simple y los cables de prolongación, y el de potencia máxima marcado sobre el adaptador múltiple.
7. No utilizar el aparato si hubiera algún daño en el cable de alimentación o al enchufe.
8. No utilizar el aparato después de comprobar un funcionamiento irregular. En este caso apagar el aparato. Para eventuales reparaciones es necesario dirigirse a un centro de asistencia G3 FERRARI autorizado, con la obligación de utilizar recambios originales. La falta de observancia de todo lo mencionado puede comprometer la seguridad del aparato.
9. Este aparato se debe destinar exclusivamente para el uso indicado. Cualquier otro tipo de utilización se debe considerar inadecuada y, por lo tanto, peligrosa. G3 FERRARI no puede considerarse responsable de los daños que puedan derivarse por usos impropios, erróneos e irracionales.
10. No sumergir por ninguna razón el aparato en agua o en otros líquidos.
11. No utilizar el aparato en presencia de explosivos, sustancias particularmente inflamables, gas o llamas ardientes.
12. No permitir que niños o incapaces utilicen el aparato sin el cuidado oportuno.
13. No utilizar el aparato con manos o pies mojados.
14. No utilizar por ninguna razón accesorios que no sean previstos por G3 FERRARI y que podrían crear serio peligro.
15. No utilizar el aparato cerca de bañeras, duchas o lavamanos y en los lugares en los que la presencia de agua pueda representar fuente de peligro.
16. No tirar nunca el cable o el aparato mismo sin desconectar el enchufe de la toma de corriente.
17. No dejar el cable pendiente.
18. No exponer el aparato a agentes atmosféricos como lluvia, viento, nieve, granizo, etc.
19. Desconectar el enchufe cuando no se utilice el aparato o durante su limpieza.
20. En caso de que se decida dejar de utilizar de aparatos de este tipo, dejarlo inactivo cortando el cable de alimentación, después de haber desconectado el enchufe de la toma de corriente. Se recomienda además dejar inactivas las piezas que podrían representar fuente de peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato en sus juegos.
21. Hagan leer estas instrucciones a todos los potenciales utilizadores de este aparato.
22. Conservar estas instrucciones.

15 gr. cacao
3 yemas
1 cucharadita de café soluble

Batir las yemas con el azúcar, el cacao, el café soluble y 50 ml. de leche hasta obtener un compuesto homogéneo. Adjuntar la leche sobrante y mezclar. Montar la nata hasta tener una buena consistencia y mezclarla a lo obtenido anteriormente.

Programar el temporizador sobre 35 minutos. Verter los ingredientes en la cesta.

HELADO DE YOGURT

90 gr. Azúcar en polvo
200 ml. leche entera
200 ml. nata
200 ml. yogurt entero
15 gr. cacao
1 clara
1 cucharadita de zumo de limón

Mezclar bien el yogurt, la leche, el azúcar y el zumo de limón. Añadir la nata y mezclar.

Montar la clara y añadir al compuesto mezclando suavemente.

Programar el temporizador sobre 30 minutos. Verter los ingredientes en la cesta.

HELADO DE CAFÉ

100 gr. Azúcar en polvo
250 ml. leche entera
200 ml. nata
6 gr. café soluble
0,5 gr. vainilla
3 yemas

Diluir el café en una cuchara de agua caliente y dejarlo enfriar. Batir las yemas con el azúcar, la vainilla, el café disuelto y la leche. Montar la nata hasta que alcanza una buena consistencia y añadir al compuesto anterior mezclando suavemente.

Programar el temporizador sobre 35 minutos. Verter los ingredientes en la cesta.

HELADO DE REQUESÓN

90 gr. Azúcar en polvo
200 ml. leche entera
350 gr. de requesón
0,5 gr. de vainilla
2 huevos

Separar las yemas de los huevos de las claras. Batir las yemas con el requesón, el azúcar en polvo, la vainilla y la leche hasta conseguir una mezcla espumosa. Montar ligeramente las claras y mezclarlas suavemente al compuesto.

Programar el temporizador sobre 35 minutos. Verter los ingredientes en la cesta.

HELADO FLOR DE LECHE

100 gr. Azúcar
250 ml. leche entera
200 ml. nata
1 clara

Batir la clara con el azúcar y añadir la leche sin dejar de mezclar.

Monte la nata hasta conseguir una buena consistencia y añadala a los otros ingredientes mezclando suavemente. Programar el temporizador sobre 35 minutos. Verter los ingredientes en la cesta.
Para variar la receta puede añadir por ejemplo, 40 gr. de chocolate en trocitos o de nueces trituradas. Estos ingredientes se adjuntarán a mitad de la preparación.

HELADO A LA VAINILLA

100 gr. Azúcar
250 ml. leche entera
200 ml. nata
0,5 gr. vainilla
3 yemas

Batir las yemas con el azúcar y la vainilla hasta obtener una textura espumosa.

Añada la leche sin dejar de batir. Monte la nata hasta que tenga consistencia y adjuntela al resto de ingredientes mezclando suavemente.

Programar el temporizador sobre 30 minutos. Verter los ingredientes en la cesta.

HELADO DE FRESA

90 gr. Azúcar en polvo
225 ml. leche entera
100 ml. nata
200 gr. fresas frescas
1 yema
1 cucharada de zumo de limón

Lave y seque bien las fresas. Batir las fresas con el zumo de limón, el azúcar y la yema.

Mezclar lo obtenido con la leche y la nata.

Programar el temporizador sobre 30 minutos. Verter los ingredientes en la cesta.

En lugar de fresas puede usar también 200 gr. de moras, arándanos o frutos rojos.

HELADO DE CHOCOLATE

100 gr. Azúcar en polvo
250 ml. leche entera
200 ml. nata

CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Por favor lea cuidadosamente las instrucciones de funcionamiento antes de utilizar el aparato, y guárdelas para un uso futuro.
2. Enchufe el aparato a una toma de alimentación de pared con toma de tierra.
3. No sumergir nunca el aparato en agua.
4. En ningún caso debe probar de ajustar el aparato Vd. sólo si está dañado. Contacte con un centro de asistencia.
5. No incline el aparato más de 45° mientras lo mueve o lo transporta.
6. No ponga el aparato cerca de líquidos o gas inflamable.
7. No ponga el aparato cerca de fuentes de calor.
8. No cubra nunca la fisura de aireación y póngalo al menos a una distancia de 15 cm de la pared u otros objetos.
En condiciones de mala ventilación se puede dañar el aparato.
9. No tocar las partes en movimiento.
No meter manos o utensilios dentro del cilindro desmontable mientras el aparato está en funcionamiento.
10. Durante los primeros usos pueden desprender del aparato olores o humo. Este fenómeno es del todo normal y cesará durante los primeros usos.

DESCRIPCIÓN

- A. Motor de la mezcladora
- B. Interruptor encendido/apagado mezcladora
- C. Bloqueo mezcladora
- D. Tapa transparente
- E. Pala
- F. Cilindro desmontable
- G. Luz de enfriamiento activado.
- H. Interruptor para accionar el enfriamiento
- I. Botón de desbloqueo mezcladora
- J. Dispositivo de conexión mezcladora con el aparato
- K. Cilindro fijo en acero
- L. Timer/Display LED
- M. Cable de alimentación

ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ

Después de asegurarse de que está desenchufada de la corriente, limpie completamente el aparato con una bayeta húmeda y lave con agua caliente y jabón la pala, el cilindro desmontable, la mezcladora y la tapa transparente.

Poner el aparato sobre una superficie plana y estable durante 12 horas antes del primer uso.

Este procedimiento permite al aceite contenido en el compresor situarse al nivel adecuado.

La misma operación se debe efectuar cada vez que el aparato se sitúa sobre una superficie inclinada.

MONTAJE

Antes de proceder al montaje de los accesorios asegúrese que el aparato está desenchufado.

Poner la tapa transparente bajo la mezcladora y fijarlo con el correspondiente tornillo de fijación (Fig. 2).

Poner la pala en el interior de la mezcladora colocándola en la guía correspondiente.

Empuje la pala hasta que no está fijada dentro de la mezcladora (Fig. 3). Asegúrese de fijarla bien.

Colocar el cilindro desmontable en el interior del cilindro fijo de acero (Fig. 4).

El cilindro desmontable no se debe usar en hornos tradicionales, microondas o sobre superficies calientes. No poner en su interior líquidos calientes.

IMPORTANTE: Poner 2 cucharadas de alcohol etílico en el interior del cilindro fijo antes de meter el cilindro desmontable. Este procedimiento mejorará el cambio térmico tanto en el cilindro fijo como en el desmontable.

ATENCIÓN: Asegúrese no que haya agua en el interior del cilindro fijo debido a que durante el funcionamiento el aparato puede crear hielo y sería más dificultoso desmontar el cilindro desmontable.

Poner la mezcladora sobre el aparato girando en dirección horaria hasta bloquearlo en el dispositivo de conexión (J) Fig. 5.

El timer permite de seleccionar el tiempo de funcionamiento del aparato. Apretando el pulsante "Set Time" se programa el timer. Sobre la parte derecha del display (L) se ve el tiempo programado/remanente, en la izquierda se ve la temperatura ambiente.

Normalmente son necesarios 40 minutos para obtener el helado.

USO

1. Poner el aparato sobre una superficie plana y estable durante.
2. Enchufar a la toma de corriente.
3. Asegúrese de que el cilindro desmontable está colocado en el interior del cilindro fijo y que la batidora está bien bloqueada sobre el aparato.
4. Encender el interruptor "CHILL ON/OFF" (H). La luz (G) se enciende y el compresor empezará a enfriar el cilindro desmontable. Dejar enfriar durante 5-8 minutos.
5. Programar el timer con el botón "Set Time".
6. Encender el interruptor de la mezcladora "PADDLE ON/OFF" (B) luego apretar "Start Stop Time".
7. Introducir los ingredientes a través de la apertura sobre la tapa transparente.
No llenar el cilindro desmontable más de la mitad de su volumen.
Los ingredientes deben estar a temperatura del congelador. No introducir ingredientes calientes.
8. Durante la preparación del helado es posible añadir ingredientes a través de la apertura sobre la tapa. Bebidas alcohólicas se pueden añadir sólo al final de la preparación sino pueden influenciar al enfriamiento necesario para la formación del helado.
9. No apagar el interruptor de enfriado (H) antes de que el helado este listo.
Si el interruptor se apaga o falta la alimentación eléctrica puede tenerse que volver a tener que empezar a hacer el helado.
10. Durante la preparación del helado prestar atención a la pala que debe siempre rotar.
Si se para significa que el helado es muy denso o que ya está listo.
11. Si el helado está listo y aún debe terminar el timer, apague el interruptor de la mezcladora "PADDLE ON/OFF" (B). Al término del timer se parará el motor de la mezcladora aunque no se parará el motor de enfriamiento. Recuerde de pararlo manualmente.

12. Apague el interruptor de enfriamiento "CHILL ON/OFF" (H). Si se deja encendido durante más de 5/10 minutos el helado se hará un bloque de hielo.
13. Desenchufe de la toma de corriente.
14. Después de cada uso deje reposar el aparato durante al menos 2 horas luego es posible utilizarlo nuevamente.
15. Tenga apretado el botón de desbloqueo de la mezcladora (I) y gire la batidora en sentido anti-horario para sacarlo.
16. Quite el helado del cilindro desmontable con una espátula de plástico.
No use utensilios puntiagudos que puedan dañar el cilindro.
17. Pasado unos minutos después de haber quitado el helado, quite los residuos de helado con un paño húmedo y séquelo.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

1. Desenchufar de la toma de corriente.
2. Quite la tapa transparente de la mezcladora destornillando el correspondiente tornillo.
3. El cilindro desmontable, la pala y la tapa transparente se pueden lavar con agua caliente y jabón.
4. La mezcladora y el cilindro fijo pueden ser lavados con un paño húmedo. Secar bien.
5. Limpie el exterior del aparato con un paño suave humedecido.

CONSEJOS

Para tener un helado más sabroso es preferible usar una nata con un alto porcentual de grasas.

Un helado más ligero se puede preparar con una mayor cantidad de leche y una menor cantidad de nata. La leche aconsejada es la entera. Es posible utilizar leche semi-descremada pero la consistencia del helado será distinta.

Los ingredientes cocinados no se deben introducir hasta que no se hayan enfriado.

La fruta se debe de lavar, secar, pelar y deshuesar.

Cuando se utilice huevo asegúrese de que sea fresco.